Niveau(x) d'enseignement : 9 Numéro EDUQ : 9370052
Centre d'intérêt : 778

Alimentation, hôtellerie et restauration : cuisine d'établissement : guide d'évaluation : DEP-1038, AZU-002 -- [Québec] : Direction générale de l'évaluation et des ressources didactiques, Direction du développement de l'évaluation, 1991
61 p. en pag. multiple ; 28 cm.

La couv. porte en outre : 3, La formation professionnelle au secondaire. Code : 9192-6074, 16-7318.

ISBN 2-550-15876-8

Vedette(s)-secondaire(s) : Québec (Province). Direction générale de l'évaluation et des ressources didactiques. Direction du développement de l'évaluation

Descripteur(s) : Alimentation • Evaluation de l'apprentissage • Evaluation de l'étudiant • Examen scolaire • Formation professionnelle • Instrument d'évaluation • Critères d'évaluation • Guide • Secondaire (Ordre d'enseignement) • Education des adultes

Identificateur(s) de sujet : Cuisine d'établissement • Restauration

Ce guide, qui s'adresse aux responsables de l'évaluation en formation professionnelle, aux coordonnateurs et conseillers pédagogiques en formation professionnelle, aux directeurs d'école et aux enseignants dispensant le programme "cuisine d'établissement", apporte des précisions sur les épreuves préparées par le Ministère pour ce programme. On y présente également les mécanismes de rétroaction mis en place par le Ministère relativement à ces épreuves. Enfin, on trouve en annexe les tableaux d'analyse du programme et les tableaux de spécifications pour chacun des cours pour lesquels des épreuves sont produites par le Ministère.

Type de document :

3

ALIMENTATION, HÔTELLERIE ET RESTAURATION

CUISINE D'ÉTABLISSEMENT

GUIDE D'ÉVALUATION

DEP-1038
AZU-002

JUIN 1991

La FORMATION PROFESSIONNELLE au secondaire

Québec

ALIMENTATION, HÔTELLERIE ET RESTAURATION

CUISINE D'ÉTABLISSEMENT

GUIDE D'ÉVALUATION

DEP-1038
AZU-002

JUIN 1991

Direction générale de l'évaluation et des ressources didactiques
Direction du développement de l'évaluation

© Gouvernement du Québec
Ministère de l'Éducation, 1991 — 9192-6074

ISBN 2-550-15876-8

Dépôt légal — quatrième trimestre 1991
Bibliothèque nationale du Québec

TABLE DES MATIÈRES

PAGE

PRÉSENTATION 1

1. TABLEAU-SYNTHÈSE DES ÉPREUVES 3
   - 1.1 Cours transférable 5
   - 1.2 Numéro de module 5
   - 1.3 Responsabilité de l'épreuve 5
   - 1.4 Type d'évaluation 5
   - 1.5 Nombre maximal de candidats et durée de l'épreuve 6
   - 1.6 Nombre de questions 6
   - 1.7 Seuil de réussite 6
   - 1.8 Nombre de versions 7
   - 1.9 Disponibilité des épreuves 7

2. INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES CONCERNANT LES ÉPREUVES 8
   - 2.1 Explications concernant les versions d'épreuves 8
   - 2.2 Durée des épreuves pratiques 9
   - 2.3 Préparation des séances pour les quatre épreuves pratiques . . 9
   - 2.4 Particularités du déroulement et de la notation des épreuves pratiques 9
   - 2.5 Particularités des seuils de réussite des épreuves pratiques . 10
   - 2.6 Particularités de reprise pour trois épreuves pratiques 11

3. MÉCANISMES DE RÉTROACTION 12

ANNEXE : TABLEAUX D'ANALYSE DU PROGRAMME et TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS, pour les quatre épreuves relevant de la responsabilité du Ministère

PRÉSENTATION

Le Guide d'évaluation du programme «Cuisine d'établissement» est une publication officielle du ministère de l'Éducation. Il fait partie de l'ensemble des documents requis pour se conformer à l'approche de curriculum. Il complète donc le Programme d'études, le Guide pédagogique, le Guide d'organisation et le Guide général d'évaluation.

Le présent guide s'adresse aux responsables de l'évaluation en formation professionnelle dans les établissements scolaires, aux responsables désignés dans les écoles, aux coordonnateurs[1] et aux conseillers pédagogiques en formation professionnelle, aux directeurs d'école ainsi qu'aux enseignants dispensant le programme «Cuisine d'établissement».

Le guide apporte des précisions sur les épreuves préparées par le Ministère pour ce programme. On y présente également les mécanismes de rétroaction mis en place par le Ministère relativement à ces épreuves. Enfin, on y trouve en annexe les tableaux d'analyse du programme et les tableaux de spécifications pour chacun des cours pour lesquels des épreuves sont produites par le Ministère.

Ce guide sera mis à jour au fur et à mesure de l'élaboration des épreuves. Pour tout renseignement complémentaire concernant les épreuves du programme «Cuisine d'établissement», prière de s'adresser à la personne responsable du programme, à la Direction du développement de l'évaluation, au numéro de téléphone suivant : (514) 873-1983.

---

1. Tout le long du texte, la forme masculine désigne aussi bien les femmes que les hommes.

Nous souhaitons que ce guide aide les établissements scolaires à mettre en oeuvre l'approche d'évaluation retenue en formation professionnelle et appliquée au programme «Cuisine d'établissement».

La chef de la Division de la
formation professionnelle

Diane Pruneau

TABLEAU-SYNTHÈSE DES ÉPREUVES PRÉPARÉES PAR LE MINISTÈRE POUR LE PROGRAMME D'ÉTUDES «CUISINE D'ÉTABLISSEMENT»

(D.E.P.)

Code : 1038
Sigle adultes : AZU 002
Nombre d'unités : 90

Durée de cours : 25
Durée en heures : 1350

Code DAFG	Sigle adultes	Cours transférable à(aux) progr.	Numéro module	Titre	Unités	Durée cours	Resp. épr.[1]	Type d'éval.[2]	Durée épr.[3]	Nombre maximal de candidats	Nombre de questions	Seuil de réussite	Nombre de versions	Disponibilité des épreuves
401-371	ACJ 181		1	Situation face au métier et à la formation	1	15	Établ.	EEP						
401-382	ACJ 182		2	Hygiène et sécurité	2	30	Établ.	EEP						
401-392	ACJ 183		3	Outillage et équipement	2	30	Établ.	EP						
401-401	ACJ 184		4	Communication	1	15	Établ.	EP						
401-413	ACJ 185		5	Conception de menus	3	45	Établ.	EP						
401-421	ACJ 186		6	Attitudes, habitudes et comportements	1	15	Établ.	EEP						
401-432	ACJ 187		7	Organisation et gestion d'une cuisine	2	30	Établ.	ET						
401-441	ACJ 188		8	Techniques de cuisson	1	15	Établ.	ET						
401-456	ACJ 189		9	Préparations fondamentales	6	90	MEQ	EP	6 h	5		80%	3	X
401-463	ACX 181		10	Potages	3	45	Établ.	EP						
401-474	ACX 182		11	Pâtes de base de cuisine	4	60	Établ.	EP						
401-483	ACX 183		12	Fruits et légumes	3	45	Établ.	EP						
401-495	ACX 184		13	Viandes, volailles et gibiers	8	120	MEQ	EP	6 h	5		80%	3	X
401-505	ACX 185		14	Poissons, mollusques et crustacés	5	75	MEQ	EP	4 h 30	5		80%	3	X
401-515	ACX 186		15	Hors-d'oeuvre et entrées	5	75	Établ.	EP						
401-526	ACX 187		16	Pâtisseries	4	60	Établ.	EP						
401-533	ACX 188		17	Entremets	3	45	Établ.	EP						
401-546	ACX 189		18	Mise en place et service des menus simples	6	90	Établ.	EP						
401-554	ACT 181		19	Mise en place et service des petits déjeuners	4	60	Établ.	EP						

1. Établ. : Épreuve relevant de la responsabilité de l'établissement scolaire
   MEQ : Épreuve relevant de la responsabilité du Ministère
2. ET : Épreuve théorique
   EP : Épreuve pratique
   EEP : Épreuve d'évaluation de la participation
3. Durée épr.: Durée de l'épreuve pour un candidat ou un groupe de candidats

Voir le point 2.5 du présent guide

FP9106

TABLEAU-SYNTHÈSE DES ÉPREUVES PRÉPARÉES PAR LE MINISTÈRE POUR
LE PROGRAMME D'ÉTUDES «CUISINE D'ÉTABLISSEMENT»

(D.E.P.)

Code : 1038
Sigle adultes : AZU 0032
Nombre d'unités : 90

Nombre de cours : 25
Durée en heures : 1350

CODE COURS	SIGLE ADULTES	COURS TRANSFÉRABLE AUX(X) PROGR.	NUMÉRO MODULE	TITRE	UNITÉS	DURÉE COURS	RESP. ÉPR. 1)	TYPE D'ÉVAL. 2)	DURÉE ÉPR. 3)	NOMBRE MAXIMAL DE CANDIDATS	NOMBRE DE QUESTIONS	SEUIL DE RÉUSSITE	NOMBRE DE VERSIONS	DISPONIBILITÉ DES ÉPREUVES
401-566	AZ. 152		20	Mise en place et service des mets table d'hôte	6	90	MEQ	EP	7 h	5		75	3	X
401-576	AZ. 153		21	Mise en place et service des mets à la carte	6	90	établ.	EP						
401-563	AZ. 154		22	Décoration culinaire	3	45	établ.	EP						
401-593	AZ. 155		23	Mise en place et service des buffets	3	45	établ.	EP						
401-607	AZ. 156		24	Intégration au milieu de travail	7	105	établ.	EEP						
401-611	AZ. 157		25	Évolution du métier	1	15	établ.	EEP						

1. Établ. : Épreuve relevant de la responsabilité de l'établissement scolaire
MEQ : Épreuve relevant de la responsabilité du Ministère
2. ET : Épreuve théorique
EP : Épreuve pratique
EEP : Épreuve d'évaluation de la participation
3. Durée épr.: Durée de l'épreuve pour un candidat ou un groupe de candidats

FP910b

EXPLICATIONS CONCERNANT LE TABLEAU-SYNTHÈSE

1.1 Cours transférable

Certains cours sont communs à plusieurs programmes. Cette information est consignée dans la colonne «Cours transférable au(x) progr.», où apparaissent les numéros des programmes auxquels des cours sont communs.

1.2 Numéro de module

L'ordre des numéros inscrits dans la colonne «Numéro module» ne représente pas la séquence d'enseignement des modules. Il s'agit des numéros des modules tels que présentés dans le programme.

Ces numéros n'ont donc pas d'incidence directe sur la planification de l'évaluation en vue de la sanction des études. Pour planifier l'évaluation, il faut se reporter aux suggestions présentées dans le Guide pédagogique.

1.3 Responsabilité de l'épreuve

La colonne «Resp. épr.» indique quels sont les cours dont les épreuves sont de responsabilité ministérielle (MEQ) et quels sont ceux pour lesquels elles relèvent de l'établissement scolaire (Établ.).

Pour le programme «Cuisine d'établissement», les épreuves de 4 cours sont de responsabilité ministérielle et les épreuves de 21 cours relèvent de l'établissement.

1.4 Type d'évaluation

La colonne «Type d'éval.» indique la nature de l'épreuve (pratique, théorique ou évaluation de la participation) retenue pour l'évaluation.

En vue de la sanction des études, le programme «Cuisine d'établissement» comporte :

17 cours évalués par une épreuve pratique (EP);
2 cours évalués par une épreuve théorique (ET);
6 cours évalués par une épreuve d'évaluation de la participation (EEP).

1.5 Nombre maximal de candidats et durée de l'épreuve

Le tableau-synthèse indique généralement, pour les épreuves pratiques, un nombre maximal de candidats à qui on peut administrer l'épreuve en même temps.

Si l'établissement scolaire, compte tenu de ce nombre maximal de candidats, doit organiser plusieurs séances d'examen, il faut multiplier le temps d'évaluation indiqué à la colonne «Durée l'épr.» par le nombre de séances requis.

S'il n'y a pas de contraintes quant à un maximum de candidats (pour les épreuves théoriques, par exemple), la mention TOUS est inscrite dans la colonne «Nombre maximal de candidats».

1.6 Nombre de questions

L'information présentée sous cette rubrique dans le tableau-synthèse ne s'applique qu'aux épreuves théoriques.

1.7 Seuil de réussite

Pour les épreuves théoriques, l'information apparaissant dans la colonne «Seuil de réussite» représente le nombre de bonnes réponses exigées par rapport au nombre total de questions que l'on retrouve dans l'épreuve.

Pour les épreuves pratiques, cette information correspond au seuil de réussite tel qu'il est inscrit sur la fiche d'évaluation.

1.8 Nombre de versions

La colonne «Nombre de versions» indique le nombre de versions de l'épreuve actuellement disponibles.

1.9 Disponibilité des épreuves

Un X dans la colonne «Disponibilité des épreuves» indique que l'épreuve est disponible et sera transmise aux organismes scolaires désignés à la carte des enseignements par la Direction de la Sanction des études.

2. INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES CONCERNANT LES ÉPREUVES

2.1 Explications concernant les versions d'épreuves

Les quatre épreuves pratiques ministérielles sont disponibles en trois versions, soit A, B et C. L'examinateur choisit en alternance et au hasard chacune des versions d'une séance d'examen à l'autre, ou il tient compte des recommandations inscrites ci-dessous.

- Préparations fondamentales

  Il existe trois versions équivalentes de cette épreuve, soit A, B et C. Les préparations à effectuer varient dans les première et deuxième parties de l'épreuve et ce, d'une version à l'autre.

- Viandes, volailles et gibiers

  Cette épreuve est disponible en trois versions équivalentes, soit A, B et C. Les préparations à réaliser varient dans la deuxième partie de l'épreuve pour chacune des versions.

- Poissons, mollusques et crustacés

  Les trois versions (A, B et C) de cette épreuve présentent des préparations différentes dans les première et deuxième parties de l'épreuve.

- Mise en place et service des menus table d'hôte

  Il existe trois versions équivalentes de cette épreuve, soit A, B et C. Les menus table d'hôte à mettre en place et à servir varient d'une version à l'autre.

2.2 Durée des épreuves pratiques

La durée des épreuves pratiques n'a pas de conséquence sur l'évaluation. Cependant, les quatre épreuves pratiques de responsabilité ministérielle doivent être administrées à l'intérieur du temps inscrit dans chaque épreuve, temps qui varie entre 4 h 30 et 7 h. Lorsque la durée est écoulée, le candidat n'est pas autorisé à poursuivre l'épreuve.

2.3 Préparation des séances pour les quatre épreuves pratiques

Pour l'évaluation des cours 401-456, 401-498, 401-505 et 401-566, des préparations s'imposent. Ainsi, au moins une semaine avant chaque séance d'examen, l'examinateur doit s'assurer d'avoir le matériel et les ingrédients requis selon les informations inscrites à la section «Préparation de la séance d'examen» du cahier de l'examinateur.

2.4 Particularités du déroulement et de la notation des épreuves pratiques

Les épreuves pratiques des cours 401-498 et 401-505 sont divisées en quatre parties. Le candidat doit réaliser les quatre préparations dans l'ordre, afin de faciliter l'organisation de la séance d'examen.

Toutefois, pour le cours 401-456 «Préparations fondamentales», l'ordre d'administration des parties 2, 3 et 4 de l'épreuve peut être inversé pour faciliter l'organisation de la séance d'examen. Il est fortement recommandé que le candidat débute par la première partie vu le temps nécessaire pour la cuisson du fond ou du fumet.

La durée de l'épreuve pratique «Mise en place et service des menus table d'hôte» est de 7 heures. Le candidat doit faire sa planification et une partie de sa mise en place la journée précédant l'épreuve, sous la supervision de l'examinateur. La notation de chaque candidat pour l'étape 2 de l'épreuve «Service du menu table d'hôte» s'effectue tant et aussi longtemps que le candidat occupe le poste de brigade qui lui a été assigné par tirage au sort.

2.5 Particularités des seuils de réussite des épreuves pratiques

Pour les trois épreuves pratiques qui suivent, les seuils de réussite s'expriment ainsi :

- Pour «Préparations fondamentales» :
  80/100, réussite des quatre parties de l'épreuve, dans les proportions suivantes :
  . 30/40 pour la première partie
  . 30/40 pour la deuxième partie
  . 10/10 pour la troisième partie
  . 10/10 pour la quatrième partie

- Pour «Viandes, volailles et gibiers» :
  80/100, réussite des quatre parties de l'épreuve, dans les proportions suivantes :
  . 24/30 pour la première partie
  . 24/30 pour la deuxième partie
  . 20/25 pour la troisième partie
  . 12/15 pour la quatrième partie

- Pour «Poissons, mollusques et crustacés» :
  80/100, réussite des quatre parties de l'épreuve, dans les proportions suivantes :
  . 20/25 pour la première partie
  . 20/25 pour la deuxième partie
  . 20/25 pour la troisième partie
  . 20/25 pour la quatrième partie

2.6 Particularités de reprise pour trois épreuves pratiques

Si le candidat rate l'une des parties des épreuves «Préparations fondamentales», «Viandes, volailles et gibiers» ou «Poissons, mollusques et crustacés», il ne reprend que celle qu'il a ratée.

Les informations concernant la reprise de l'épreuve «Mise en place et service des menus table d'hôte» sont fournies dans le cahier de l'examinateur, sous le titre «Particularités de l'épreuve».

3. MÉCANISMES DE RÉTROACTION

Afin de faciliter la mise à jour des épreuves pour le programme «Cuisine d'établissement», le Ministère demande aux établissements scolaires de lui fournir de la rétroaction au sujet de ces épreuves.

À cette fin, le Ministère a préparé deux grilles de rétroaction, une pour les épreuves pratiques et une pour les épreuves théoriques (voir les pages suivantes).

Après une première utilisation de chacune des versions des épreuves en «Cuisine d'établissement», l'établissement scolaire fait remplir, par l'enseignant concerné, la grille de rétroaction correspondant au type d'épreuve administrée (pratique ou théorique). Par la suite, l'enseignant retourne la grille de rétroaction remplie au responsable désigné dans l'établissement scolaire, qui, après en avoir pris connaissance, la fait parvenir au Ministère à l'adresse suivante:

Ministère de l'Éducation
Direction du développement
de l'évaluation
600, rue Fullum, 9e étage
Montréal (Québec)
H2K 4L1

À l'attention du responsable de la rétroaction

GRILLE DE RÉTROACTION

ÉPREUVE PRATIQUE

Programme: _____

Code du cours: _____

Version de l'épreuve: _____

Nom de l'enseignant ou de l'enseignante: _____

École: _____

Commission scolaire: _____

Pour chacune des affirmations qui suivent, cocher

- la case 1 si vous êtes tout à fait en accord;
- la case 2 si vous êtes plutôt en accord;
- la case 3 si vous êtes plutôt en désaccord;
- la case 4 si vous êtes tout à fait en désaccord.

	1	2	3	4
1. Le travail que le candidat doit effectuer tout le long de l'épreuve est représentatif de la compétence visée dans l'objectif.	☐	☐	☐	☐

Commentaire: _____

_____

_____

2. Les étapes de travail retenues sont conformes aux données du tableau de spécifications.

1 2 3 4
☐ ☐ ☐ ☐

Commentaire: _____

_____

_____

3. Le seuil de réussite permet d'attester le développement de la compétence visée.

1 2 3 4
☐ ☐ ☐ ☐

Commentaire: _____

_____

_____

4. La durée prévue est suffisante en fonction de la tâche à réaliser.

1 2 3 4
☐ ☐ ☐ ☐

Commentaire: _____

_____

_____

5. Le temps d'administration de l'épreuve pour l'ensemble des candidats est raisonnable par rapport à la durée du cours.

1 2 3 4
☐ ☐ ☐ ☐

Commentaire: _____

_____

_____

6. Le nombre maximal de candidats à qui on peut administrer simultanément l'épreuve est acceptable.

1 2 3 4 ☐☐☐☐

Commentaire: _____

_____

_____

7. La liste du matériel requis pour l'administration de l'épreuve, dans le cahier de l'examinateur, est appropriée.

1 2 3 4 ☐☐☐☐

Commentaire: _____

_____

_____

8. La tâche que l'examinateur doit accomplir pendant les étapes de déroulement et de notation est réalisable (faisabilité).

1 2 3 4 ☐☐☐☐

Commentaire: _____

_____

_____

9. Le travail que le candidat doit effectuer tout le long des étapes de travail est réaliste et réalisable (faisabilité).

1 2 3 4 ☐☐☐☐

Commentaire: _____

_____

_____

10. Les informations contenues dans le cahier de l'examinateur sont

- univoques 1 2 3 4
- claires 1 2 3 4
- complètes 1 2 3 4

Commentaire: _____

_____

_____

11. Les informations contenues dans le cahier du candidat sont

- univoques 1 2 3 4
- claires 1 2 3 4
- complètes 1 2 3 4

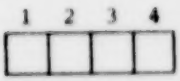
Commentaire: _____

_____

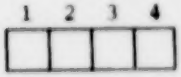
_____

12. La fiche d'évaluation est

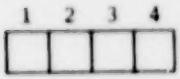
- univoque



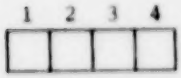
- claire



- complète



- facile à utiliser



Commentaire: _____

_____

_____

*13. Les documents d'accompagnement (fiche de travail, dessin, plan, croquis, etc.) sont

- univoques — 1 2 3 4 ☐☐☐☐

- clairs — 1 2 3 4 ☐☐☐☐

- complets — 1 2 3 4 ☐☐☐☐

- faciles à utiliser — 1 2 3 4 ☐☐☐☐

Commentaire: _____

_____

_____

14. Il y a concordance entre les informations présentées sur la fiche d'évaluation, dans le cahier de l'examinateur et dans le cahier du candidat. 1 2 3 4 ☐☐☐☐

Commentaire: _____

_____

_____

* Répondre s'il y a lieu.

AUTRES COMMENTAIRES: _____

Signature: _____

Date: _____

GRILLE DE RÉDACTION

ÉPREUVE THÉORIQUE

Programme: _____

Code du cours: _____

Version de l'épreuve: _____

Nom de l'enseignant ou de l'enseignante : _____

École: _____

Commission scolaire: _____

Pour chacune des affirmations qui suivent, cocher

- la case 1 si vous êtes tout à fait en accord;
- la case 2 si vous êtes plutôt en accord;
- la case 3 si vous êtes plutôt en désaccord;
- la case 4 si vous êtes tout à fait en désaccord.

1	2	3	4
☐	☐	☐	☐

1. Le nombre total de questions de l'épreuve est suffisant pour vérifier adéquatement le développement de la compétence visée.

Commentaire: _____

_____

_____

2. Le seuil de réussite retenu permet d'attester le développement de la compétence visée.

1 2 3 4 ☐ ☐ ☐ ☐

Commentaire: _____

_____

_____

3. La durée prévue permet à la majorité des candidats de répondre à toutes les questions de l'épreuve.

1 2 3 4 ☐ ☐ ☐ ☐

Commentaire: _____

_____

_____

4. Le temps d'administration de l'épreuve requis pour l'ensemble des candidats est raisonnable par rapport à la durée du cours.

1 2 3 4 ☐ ☐ ☐ ☐

Commentaire: _____

_____

_____

5. Les directives apparaissant dans le cahier du candidat sont

- univoques 1 2 3 4

- claires 1 2 3 4

- complètes 1 2 3 4

Commentaire: _____

_____

_____

6. Les directives et renseignements apparaissant sur la feuille du surveillant sont

- clairs 1 2 3 4

- complets 1 2 3 4

Commentaire: _____

_____

_____

7. Les directives apparaissant dans le cahier de notation sont

- claires

1 2 3 4

- complètes

1 2 3 4

Commentaire: _____

_____

_____

*8. Les documents d'accompagnement (feuilles-réponses, dessins, etc.) sont

- clairs

1 2 3 4

- complets

1 2 3 4

- faciles à utiliser

1 2 3 4

Commentaire: _____

_____

_____

* Répondre s'il y a lieu.

Pour les affirmations 9, 10 et 11, cocher Oui ou Non et remplir la grille, s'il y a lieu.

9. Chaque question de l'épreuve correspond à une donnée du tableau de spécifications. ☐ Oui ☐ Non

Si vous avez coché Non, inscrire le numéro de la question qui ne correspond pas à une donnée du tableau de spécifications et expliquer, dans l'espace ci-dessous.

QUESTION	EXPLICATION

10. Chaque question de l'épreuve est claire, complète et ne contient pas d'erreur (énoncé, formulation, données, illustrations, espace pour répondre, etc.).

☐ Oui ☐ Non

Si la réponse est Non, inscrire le numéro de chacune des questions concernées et indiquer les modifications proposées, dans l'espace ci-dessous.

QUESTION	MODIFICATIONS PROPOSÉES

11. **Chaque réponse apparaissant dans le cahier de notation est claire, complète et ne contient pas d'erreur.**

☐ Oui ☐ Non

Si vous avez coché Non, inscrire le numéro de chacune des questions concernées et indiquer les modifications proposées à la réponse, dans l'espace ci-dessous.

QUESTION	MODIFICATIONS PROPOSÉES

AUTRES COMMENTAIRES: _____

Signature: _____

Date: _____

ANNEXE

ANALYSE DU PROGRAMME - OBJECTIF DE COMPORTEMENT

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement — CODE : 401-456

TITRE DU COURS : 09 - PRÉPARATIONS FONDAMENTALES — SIGLE : ACJ 189

COMPORTEMENT ATTENDU : Réaliser des préparations fondamentales

OBJETS POSSIBLES	APPR. %	ÉVAL. %	ASPECTS OBSERVABLES OU THÈMES DE CONNAISSANCES	P* ou C*
LES FONDS :				
Planifier le travail	8	6	Interprétation des directives Choix de l'outillage et de l'équipement Choix des ingrédients	P
Préparer le fond	15	17	Dosage des ingrédients Technique de préparation Application des règles d'hygiène et de sécurité Produit fini	P
Préparer des glaces	2	17	Choix du moyen de conservation Application des règles d'hygiène	P
Nettoyer et ranger le poste de travail	1	--	Propreté de l'outillage et de l'équipement Rangement de l'outillage et de l'équipement	

* P - Épreuve pratique C - Épreuve de connaissances pratiques

ANALYSE DU PROGRAMME - OBJECTIF DE COMPORTEMENT

CODE : 401-456

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement

SIGLE : ACJ 189

TITRE DU COURS : 09 - PRÉPARATIONS FONDAMENTALES

COMPORTEMENT ATTENDU : Réaliser des préparations fondamentales

OBJETS POSSIBLES	APPR. %	ÉVAL. %	ASPECTS OBSERVABLES OU THÈMES DE CONNAISSANCES	P* ou C*
LES GELÉES :				
Planifier le travail	2	--	Interprétation des directives et de la recette Choix de l'outillage et de l'équipement Choix des ingrédients	P
Préparer le fond de base	3	--	Dosage des ingrédients Technique de préparation Règles d'hygiène et de sécurité	P
Clarifier le fond	-	--	Choix du moyen de conservation Application des règles d'hygiène	P
Nettoyer et ranger le poste de travail	-	--	Propreté de l'outillage et de l'équipement Rangement de l'outillage et de l'équipement	P

* P = Épreuve pratique C = Épreuve de connaissances pratiques

ANALYSE DU PROGRAMME - OBJECTIF DE COMPORTEMENT

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement — CODE : 401-456

TITRE DU COURS : 09 - PRÉPARATIONS FONDAMENTALES — SIGLE : ACJ 189

COMPORTEMENT ATTENDU : Réaliser des préparations fondamentales

OBJETS POSSIBLES	APPR. %	ÉVAL. %	ASPECTS OBSERVABLES OU THÈMES DE CONNAISSANCES	P* ou C*
LES SAUCES :				
Planifier le travail	7	--	Interprétation des directives Choix et préparation de l'outillage et de l'équipement Dosage des ingrédients	P
Préparer la liaison s'il y a lieu	5	--	Technique de préparation des liaisons	P
Réaliser la sauce	13	20	Techniques de réalisation des sauces liées et des sauces émulsionnées Application des règles d'hygiène et de sécurité	P
Finir la sauce	2	20	Choix des éléments de finition Technique de finition Qualité de la sauce	P
Réserver la sauce	2	--	Choix du moyen de conservation Application des règles d'hygiène	P
Nettoyer et ranger le poste de travail	1	--	Propreté de l'outillage et de l'équipement Rangement de l'outillage et de l'équipement	P

* P - Épreuve pratique C - Épreuve de connaissances pratiques

ANALYSE DU PROGRAMME - OBJECTIF DE COMPORTEMENT

CODE : 401-456

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement

IGLE : ACJ 189

TITRE DU COURS : 09 - PRÉPARATIONS FONDAMENTALES

COMPORTEMENT ATTENDU : Réaliser des préparations fondamentales

OBJETS POSSIBLES	APPR. %	EVAL. %	ASPECTS OBSERVABLES OU THÈMES DE CONNAISSANCES	P* ou C*
LES MARINADES ET LES SAUMURES :				
Déterminer la sorte de marinade ou de saumure à réaliser	1	--	Choix de la marinade ou de la saumure	P
Planifier le travail	1	--	Interprétation de la recette Choix de l'outillage et de l'équipement Dosage des ingrédients	P
Préparer la marinade ou la saumure	5	--	Technique de préparation Application des règles d'hygiène et de sécurité	P
Nettoyer et ranger le poste de travail	-	--	Propreté de l'outillage et de l'équipement Rangement de l'outillage et de l'équipement	P

* P = Épreuve pratique C = Épreuve de connaissances pratiques

ANALYSE DU PROGRAMME - OBJECTIF DE COMPORTEMENT

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement — CODE : 401-456

TITRE DU COURS : 09 - PRÉPARATIONS FONDAMENTALES — SIGLE : ACJ 189

COMPORTEMENT ATTENDU : Réaliser des préparations fondamentales

OBJETS POSSIBLES	APPR. %	EVAL. %	ASPECTS OBSERVABLES OU THÈMES DE CONNAISSANCES	P* ou C*
LES FARCES ET LES PANADES :				
Déterminer la sorte de farce à confectionner	1	--	Choix de la farce	P
Planifier le travail	2	--	Interprétation de la recette Planification pour la confection	P
Préparer la panade	2	--	Technique de préparation Application des règles d'hygiène et de sécurité	P
Confectionner la farce	4	10	Technique de confection Application des règles d'hygiène et de sécurité Utilisation de l'outillage et de l'équipement Qualité du produit fini	P
Réserver la farce	0	--	Choix du moyen de conservation Application des règles d'hygiène	P
Nettoyer et ranger le poste de travail	0	--	Propreté de l'outillage et de l'équipement Rangement de l'outillage et de l'équipement	P

* P - Épreuve pratique C - Épreuve de connaissances pratiques

ANALYSE DU PROGRAMME - OBJECTIF DE COMPORTEMENT

CODE : 401-456

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement

SIGLE : ACJ 189

TITRE DU COURS : 09 - PRÉPARATIONS FONDAMENTALES

COMPORTEMENT ATTENDU : Réaliser des préparations fondamentales

OBJETS POSSIBLES	APPR. %	EVAL. %	ASPECTS OBSERVABLES OU THÈMES DE CONNAISSANCES	P* ou C*
LES BEURRES COMPOSÉS :				
Déterminer le type de beurre composé à préparer	4	--	Choix du beurre composé	P
Planifier le travail	4	--	Interprétation des recettes Choix de l'outillage et de l'équipement Choix des ingrédients	P
Préparer le beurre composé	6	10	Méthode de préparation Application des règles d'hygiène Utilisation de l'outillage et de l'équipement Qualité du beurre composé	P
Réserver le beurre composé	1	--	Choix du moyen de conservation Application des règles d'hygiène	P
Nettoyer et ranger le poste de travail	0	--	Propreté de l'outillage et de l'équipement Rangement de l'outillage et de l'équipement	P

* P = Épreuve pratique C = Épreuve de connaissances pratiques

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement — CODE : 401-456

TITRE DU COURS : 09 - PRÉPARATIONS FONDAMENTALES — SIGLE : ACJ 189

COMPORTEMENT ATTENDU : Réaliser des préparations fondamentales — DURÉE DE L'ÉPREUVE : 6 heures

OBJETS D'ÉVALUATION	STR.*	ASPECTS OBSERVABLES	POND. %	ÉLÉMENTS - CRITÈRES	POND. %
Première partie (les fonds)					
Planifier le travail	PT	1. Choix des ingrédients	6	1.1 Choix complet des éléments de composition du fond ou du fumet selon la liste d'ingrédients	
Préparer le fond	PS/PT	2. Technique de confection du fond ou du fumet	10	2.1 Cuisson à point du fond ou du fumet selon le résultat attendu	
	PT	3. Vérification du fond ou du fumet	7	3.1 Saveur équilibrée du fond ou du fumet selon le résultat attendu	
Préparer la glace	PS/PT	4. Technique de confection de la glace de viande	10	4.1 Cuisson à point de la glace de viande selon le résultat attendu	
	PT	5. Vérification de la glace de viande	7	5.1 Saveur équilibrée de la glace de viande selon le résultat attendu	

* Stratégie d'évaluation : PS - PROCESSUS, PT - PRODUIT

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

CODE : 401-456

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement

SIGLE : ACJ 189

TITRE DU COURS : 09 - PRÉPARATIONS FONDAMENTALES

DURÉE DE L'ÉPREUVE : 6 heures

COMPORTEMENT ATTENDU : Réaliser des préparations fondamentales

OBJETS D'ÉVALUATION	STR.*	ASPECTS OBSERVABLES	POND. %	ÉLÉMENTS - CRITÈRES	POND. %
Deuxième partie (les sauces)					
Réaliser la sauce liée	PS	6. Technique de confection de la sauce liée	10	6.1 Respect des principales étapes de la confection de la sauce liée selon la technique	
	PT	7. Vérification de la sauce liée	10	7.1 Respect des caractéristiques propres à la sauce liée selon le résultat attendu	
Réaliser la sauce émulsionnée	PS/PT	8. Technique de confection de la sauce émulsionnée	10	8.1 Confection adéquate de la sauce émulsionnée selon la technique	
	PT	9. Vérification de la sauce émulsionnée	10	9.1 Respect des caractéristiques propres à la sauce émulsionnée selon le résultat attendu	

* Stratégie d'évaluation : PS = PROCESSUS, PT = PRODUIT

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement — CODE : 401-456

TITRE DU COURS : 09 - PRÉPARATIONS FONDAMENTALES — SIGLE : ACJ 189

COMPORTEMENT ATTENDU : Réaliser des préparations fondamentales — DURÉE DE L'ÉPREUVE : 6 heures

OBJETS D'ÉVALUATION	STR.*	ASPECTS OBSERVABLES	POND. %	ÉLÉMENTS - CRITÈRES	POND. %
Troisième partie (les farces et les panades)					
Confectionner la farce	PS/PT	10. Technique de confection de la farce	5	10.1 Confection adéquate de la duxelles à farcir selon la technique	
	PT	11. Vérification de la farce	5	11.1 Saveur équilibrée de la duxelles à farcir selon le résultat attendu	
Quatrième partie (les beurres composés)					
Préparer le beurre composé	PS/PT	12. Technique de confection du beurre composé	5	12.1 Confection adéquate du beurre d'escargots selon la technique	
	PT	13. Vérification du beurre composé	5	13.1 Saveur équilibrée du beurre d'escargots selon le résultat attendu	

* Stratégie d'évaluation : PS = PROCESSUS, PT = PRODUIT

ANALYSE DU PROGRAMME - OBJECTIF DE COMPORTEMENT

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement — CODE : 401-498

TITRE DU COURS : 13 - VIANDES, VOLAILLES ET GIBIERS — SIGLE : ACK 184

COMPORTEMENT ATTENDU : Apprêter les viandes, les volailles et les gibiers

OBJETS POSSIBLES	APPR. %	EVAL. %	ASPECTS OBSERVABLES OU THÈMES DE CONNAISSANCES	P* ou C*
Choisir la pièce de viande de boucherie, la volaille et le gibier	15	--	Choix de la pièce de viande de boucherie, de volaille ou de gibier	P
Effectuer les opérations préliminaires	25	16	Choix des opérations préliminaires Préparation de l'outillage et de l'équipement Application des règles d'hygiène et de sécurité Technique de préparation Coupes	P
Appliquer la technique de cuisson	25	32	Choix de la technique de cuisson Application de la technique de cuisson Degré de cuisson	P
Accommoder pour le service	5	28	Finition de la sauce Préparation des éléments de garniture Qualité des apprêts culinaires	P
Dresser la viande de boucherie, la volaille ou le gibier	5	9	Exécution de la présentation du produit fini	P
Nettoyer et ranger le poste de travail	1	--	Propreté de l'outillage et de l'équipement Rangement de l'outillage et de l'équipement	P

* P = Épreuve pratique C = Épreuve de connaissances pratiques

ANALYSE DU PROGRAMME - OBJECTIF DE COMPORTEMENT

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement

CODE : 401-498

TITRE DU COURS : 13 - VIANDES, VOLAILLES ET GIBIERS

SIGLE : ACK 184

COMPORTEMENT ATTENDU : Apprêter les viandes, les volailles et les gibiers

OBJETS POSSIBLES	APPR. %	ÉVAL. %	ASPECTS OBSERVABLES OU THÈMES DE CONNAISSANCES	P* ou C*
LES ABATS ET LES ABATTIS				
Choisir l'abat ou l'abattis à apprêter	5	--	Choix de l'abat ou de l'abattis	P
Effectuer les opérations préliminaires	5	4	Choix des opérations préliminaires Préparation de l'outillage Application des règles d'hygiène et de sécurité Technique de préparation	P
Appliquer la technique de cuisson	10	5	Choix de la technique de cuisson Application de la technique de cuisson Degré de cuisson	P
Accommoder pour le service	2	3	Liaison de la sauce Préparation des éléments de garniture Qualité des apprêts culinaires	P
Dresser l'abat ou l'abattis	1	3	Présentation du produit fini	P
Nettoyer et ranger le poste de travail	1	--	Propreté de l'outillage et de l'équipement Rangement de l'outillage et de l'équipement	P

* P = Épreuve pratique C = Épreuve de connaissances pratiques

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement

CODE : 401-498

TITRE DU COURS : 13 - VIANDES, VOLAILLES ET GIBIERS

SIGLE : ACK 184

COMPORTEMENT ATTENDU : Apprêter les viandes, les volailles et les gibiers

DURÉE DE L'ÉPREUVE: 6 heures

OBJETS D'ÉVALUATION	STR.[a]	ASPECTS OBSERVABLES	POND. %	ÉLÉMENTS - CRITÈRES	POND. %
Première partie (les viandes)					
Effectuer les opérations préliminaires	PS/PT	1. Technique de préparation de la viande	4	1.1 Parage adéquat de la viande selon la technique	
Appliquer la technique de cuisson	PS	2. Technique de cuisson de la viande	14	2.1 Carré d'agneau saisi correctement selon la technique	4
	PS/PT			2.2 Cuisson à point du carré d'agneau selon le résultat attendu	10
Accommoder pour le service	PS/PT	3. Vérification du jus et de la chair et présentation	12	3.1 Finition adéquate du jus du carré d'agneau selon le résultat attendu	4
				3.2 Saveur équilibrée du jus et de la chair du carré d'agneau selon la saveur attendue	5
	PT			3.3 Dressage approprié du carré d'agneau selon les normes de présentation	3

[a] Stratégie d'évaluation : PS = PROCESSUS, PT = PRODUIT

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement

CODE : 401-498

TITRE DU COURS : 13 - VIANDES, VOLAILLES ET GIBIERS

SIGLE : ACK 184

COMPORTEMENT ATTENDU : Apprêter les viandes, les volailles et les gibiers

DURÉE DE L'ÉPREUVE: 6 heures

OBJETS D'ÉVALUATION	STR.*	ASPECTS OBSERVABLES	POND. %	ÉLÉMENTS - CRITÈRES	POND. %
Deuxième partie (les volailles)					
Effectuer les opérations préliminaires	PS/PT	4. Technique de préparation de la volaille	7	4.1 Parage adéquat des suprêmes de volaille selon la technique	
Appliquer la technique de cuisson	PS/PT	5. Vérification de la cuisson de la volaille	10	5.1 Cuisson à point des suprêmes de volaille selon le résultat attendu	
Accommoder pour le service	PS/PT	6. Vérification de la sauce et de la chair des suprêmes de volaille et présentation	13	6.1 Finition adéquate de la sauce selon le résultat attendu	5
				6.2 Saveur équilibrée de la sauce et de la chair des suprêmes de volaille selon la saveur attendue	5
				6.3 Dressage approprié des suprêmes de volaille et de la sauce selon les normes de présentation	3

* Stratégie d'évaluation : PS = PROCESSUS, PT = PRODUIT

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement — CODE : 401-498

TITRE DU COURS : 13 - VIANDES, VOLAILLES ET GIBIERS — SIGLE : ACK 184

COMPORTEMENT ATTENDU : Apprêter les viandes, les volailles et les gibiers — DURÉE DE L'ÉPREUVE : 6 heures

OBJETS D'ÉVALUATION	STR.*	ASPECTS OBSERVABLES	POND. %	ÉLÉMENTS - CRITÈRES	POND. %
Troisième partie (les gibiers)					
Effectuer les opérations préliminaires	PS/PT	7. Technique de préparation du gibier	5	7.1 Préparation des cailles selon la technique	
Appliquer la technique de cuisson	PS/PT	8. Vérification de la cuisson du gibier	8	8.1 Cuisson à point des cailles selon la technique	
Accommoder pour le service	PT	9. Vérification de la sauce et de la chair du gibier et présentation	12	9.1 Finition adéquate de la sauce	4
				9.2 Saveur équilibrée de la chair des cailles sautées et de la sauce selon la saveur attendue	5
				9.3 Dressage approprié des cailles sautées et de la sauce selon les normes de présentation	3

* Stratégie d'évaluation : PS = PROCESSUS, PT = PRODUIT

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement

CODE : 401-495

TITRE DU COURS : 13 - VIANDES, VOLAILLES ET GIBIERS

SIGLE : ACK 184

COMPORTEMENT ATTENDU : Apprêter les viandes, les volailles et les gibiers

DURÉE DE L'ÉPREUVE : 6 heures

OBJETS D'ÉVALUATION	STR.*	ASPECTS OBSERVABLES	POND. %	ÉLÉMENTS - CRITÈRES	POND. %
Quatrième partie (les abats et les abattis)					
Effectuer les opérations préliminaires	PS/PT	10. Technique de préparation de l'abat	4	10.1 Préparation à la cuisson de l'abat selon la technique	
Appliquer la technique de cuisson	PS/PT	11. Vérification de la cuisson	5	11.1 Cuisson à point du foie de veau selon le résultat attendu	
Accommoder pour le service	PT	12. Vérification de la chair et présentation	6	12.1 Saveur équilibrée de la chair du foie de veau selon la saveur attendue	3
				12.2 Dressage approprié du foie de veau selon les normes de présentation	3

* Stratégie d'évaluation : PS = PROCESSUS, PT = PRODUIT

ANALYSE DE PROGRAMME - OBJECTIF DE COMPORTEMENT

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement

CODE : 401-505

TITRE DU COURS : 14 - POISSONS, MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS

SIGLE : ACR 165

COMPORTEMENT ATTENDU : Apprêter les poissons, les mollusques et les crustacés

OBJETS POSSIBLES	APPR. %	EVAL. %	ASPECTS OBSERVABLES OU THÈMES DE CONNAISSANCES	P* ou C*
LES POISSONS :				
Choisir le poisson	15	--	Choix du poisson	P
Effectuer les opérations préliminaires	15	15	Choix des opérations préliminaires Préparation de l'outillage Application des règles d'hygiène et de sécurité Technique de préparation (habillage) Coupe du poisson	P
Appliquer la technique de cuisson	15	16	Choix de la technique de cuisson Application de la technique de cuisson	P
Accommoder pour le service	8	12	Choix de la liaison Préparation des éléments de garniture Qualité des éléments de finition	P
Dresser le poisson	5	7	Présentation	P
Nettoyer et ranger le poste de travail	2	--	Propreté de l'outillage et de l'équipement	P

* P = Épreuve pratique C = Épreuve de connaissances pratiques

ANALYSE DU PROGRAMME - OBJECTIF DE COMPORTEMENT

CODE : 401-505

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement

SIGLE : ACR 185

TITRE DU COURS : 14 - POISSONS, MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS

COMPORTEMENT ATTENDU : Apprêter les poissons, les mollusques et les crustacés

OBJETS POSSIBLES	APPR. %	ÉVAL. %	ASPECTS OBSERVABLES OU THÈMES DE CONNAISSANCES	P* ou C*
LES MOLLUSQUES ET LES CRUSTACÉS				
Choisir les mollusques ou les crustacés	10	--	Choix des mollusques ou des crustacés	P
Effectuer les opérations préliminaires	10	11	Choix des opérations préliminaires Préparation de l'outillage Application des règles d'hygiène et de sécurité Technique de préparation	P
Appliquer la technique de cuisson	10	18	Choix de la technique de cuisson Application de la technique de cuisson	P
Accommoder pour le service	5	11	Liaison de la sauce Préparation des éléments de garniture Qualité des éléments de finition	P
Dresser les mollusques ou les crustacés	5	10	Présentation	P
Nettoyer et ranger le poste de travail	-	--	Propreté de l'outillage et de l'équipement Rangement de l'outillage et de l'équipement	

* P = Épreuve pratique

C = Épreuve de connaissances pratiques

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement

CODE : 401-505

TITRE DU COURS : 14 - POISSONS, MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS

SIGLE : ACA 185

COMPORTEMENT ATTENDU : Apprêter les poissons, les mollusques et les crustacés

DURÉE DE L'ÉPREUVE : 4 h 30 min

OBJETS D'ÉVALUATION	STR.*	ASPECTS OBSERVABLES	POND. %	ÉLÉMENTS - CRITÈRES	POND. %
Première partie (poisson plat)					
Effectuer les opérations préliminaires	PS/PT	1. Préparation du poisson plat	9	1.1 Habillage correct de la sole selon la technique	5
				1.2 Filetage et parage corrects de la sole selon la technique	4
Appliquer la technique de cuisson	PS/PT	2. Cuisson du poisson plat	7	2.1 Cuisson à point des filets de sole selon le résultat attendu	7
Accommoder pour le service Dresser le poisson	PS/PT	3. Finition et présentation du poisson plat	9	3.1 Finition adéquate des filets de sole selon la recette	3
				3.2 Dosage approprié des assaisonnements des filets de sole au goûter selon les saveurs attendues	3
				3.3 Dressage approprié des filets de sole selon les normes de présentation	3

* Stratégie d'évaluation : PS = PROCESSUS, PT = PRODUIT

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement — CODE : 401-505

TITRE DU COURS : 1A - POISSONS, MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS — SIGLE : ACA 185

COMPORTEMENT ATTENDU : Apprêter les poissons, les mollusques et les crustacés — DURÉE DE L'ÉPREUVE : 4 h 30 min

OBJETS D'ÉVALUATION	STR.*	ASPECTS OBSERVABLES	POND. %	ÉLÉMENTS - CRITÈRES	POND. %
Deuxième partie (poisson rond)					
Effectuer les opérations préliminaires	PS/PT	4. Préparation du poisson rond	6	4.1 Habillage correct de la truite selon la technique	
Appliquer la technique de cuisson	PS/PT	5. Cuisson du poisson rond	9	5.1 Cuisson à point de la truite selon le résultat attendu	
Accommoder pour le service Dresser le poisson	PS/PT	6. Finition et présentation du poisson rond	10	6.1 Finition adéquate de la truite selon la recette	3
				6.2 Saveur équilibrée de la truite selon le résultat attendu	3
				6.3 Dressage approprié de la truite selon les normes de présentation	4

* Stratégie d'évaluation : PS = PROCESSUS, PT = PRODUIT

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

CODE : 401-50

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement

SIGLE : ACR 185

TITRE DU COURS : 14 - POISSONS, MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS

DURÉE DE L'ÉPREUVE : 4 h 30 min

COMPORTEMENT ATTENDU : Apprêter les poissons, les mollusques et les crustacés

OBJETS D'ÉVALUATION	STR.*	ASPECTS OBSERVABLES	POND. %	ÉLÉMENTS - CRITÈRES	POND. %
Troisième partie (mollusques)					
Effectuer les opérations préliminaires	PT	7. Préparation préliminaire des mollusques à la cuisson	6	7.1 Préparation correcte des moules selon la technique	
Appliquer la technique de cuisson	PS	8. Technique de cuisson des mollusques	9	8.1 Respect des principales étapes de cuisson des moules marinière selon la technique	4
				8.2 Cuisson à point des moules marinière selon le résultat attendu	5
Accommoder pour le service Dresser les mollusques	PS/PT PT	9. Finition et présentation des mollusques	10	9.1 Saveur équilibrée des moules marinière selon le résultat attendu	5
				9.2 Dressage approprié des moules marinière selon les normes de présentation	5

* Stratégie d'évaluation : PS - PROCESSUS, PT - PRODUIT

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement

CODE : 401-505

TITRE DU COURS : 14 - POISSONS, MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS

SIGLE : ACR 185

COMPORTEMENT ATTENDU : Apprêter les poissons, les mollusques et les crustacés

DURÉE DE L'ÉPREUVE : 4 h 30 min

OBJETS D'ÉVALUATION	STR.*	ASPECTS OBSERVABLES	POND. %	ÉLÉMENTS - CRITÈRES	POND. %
Quatrième partie (crustacés)					
Effectuer les opérations préliminaires	PS/PT	10. Préparation préliminaire des crustacés à la cuisson	5	10.1 Confection correcte du court-bouillon selon la technique et la liste d'ingrédients	
Appliquer la technique de cuisson	PS	11. Technique de cuisson des crustacés	9	11.1 Respect des étapes de cuisson des crevettes selon la technique	
Accommoder pour le service Dresser les crustacés	PS/PT PT	12. Finition et présentation des crustacés	11	12.1 Finition correcte des crevettes selon la technique	3
				12.2 Saveur équilibrée de la crevette selon le résultat attendu	3
				12.3 Dressage approprié des crevettes selon les normes de présentation	5

* Stratégie d'évaluation : PS = PROCESSUS, PT = PRODUIT

ANALYSE DU PROGRAMME - OBJECTIF DE COMPORTEMENT

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement

CODE : 401-566

TITRE DU COURS : 20 - MISE EN PLACE ET SERVICE DES MENUS TABLE D'HÔTE

SIGLE : ACL 182

COMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer la mise en place et le service des menus table d'hôte

OBJETS POSSIBLES	APPR. %	EVAL. %	ASPECTS OBSERVABLES OU THÈMES DE CONNAISSANCES	P* ou C*
Planifier le travail	15	--	Interprétation du poste de travail Interprétation des recettes Interprétation des directives Choix de l'outillage et de l'équipement Choix des matières premières Organisation du travail	P
Réaliser la mise en place	30	--	Respect des méthodes de préparation Exécution des coupes Techniques de cuisson Application des règles d'hygiène et de sécurité Temps d'exécution	P
Planifier le service	20	45	Vérification de la mise en place Planification du service	P
Effectuer le service	25	55	Interprétation de la commande Application des règles d'hygiène et de sécurité Standards de présentation Esthétique dans la présentation Qualité des mets Exécution du service	P

* P = Épreuve pratique C = Épreuve de connaissances pratiques

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement CODE : 401- 00

TITRE DU COURS : 20 – MISE EN PLACE ET SERVICE DES MENUS TABLE D'HÔTE SIGLE : ACI 152

COMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer la mise en place et le service des menus table d'hôte

OBJETS POSSIBLES	APPR. %	EVAL. %	ASPECTS OBSERVABLES OU THÈMES DE CONNAISSANCES	P* ou C*
Nettoyer et ranger	10	--	Rangement Propreté des lieux	P

* P = Épreuve pratique C = Épreuve de connaissances pratiques

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

CODE : 401-566

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement

SIGLE : ACL 182

TITRE DU COURS : 20 - MISE EN PLACE ET SERVICE DES MENUS TABLE D'HÔTE

DURÉE DE L'ÉPREUVE : 7 heures

COMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer la mise en place et le service des menus table d'hôte

OBJETS D'ÉVALUATION	STR.*	ASPECTS OBSERVABLES	POND. %	ÉLÉMENTS - CRITÈRES	POND. %
Planifier le service	PS/PT	1. Mise en place du menu table d'hôte	30	1.1 Planification adéquate du matériel nécessaire au service selon le poste de brigade	10
				1.2 Finition adéquate des mets s'il y a lieu, selon la recette	5
				1.3 Maintien des mets aux températures appropriées selon les normes de salubrité	10
				1.4 Présence des garnitures appropriées et en quantité suffisante, s'il y a lieu, selon les recettes	5
	PT	2. Vérification de la qualité des mets	15	2.1 Qualité adéquate des mets servis selon le menu, les recettes et la technique	15

* Stratégie d'évaluation : PS - PROCESSUS, PT - PRODUIT

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement

TITRE DU COURS : 20 - MISE EN PLACE ET SERVICE DES MENUS TABLE D'HÔTE

CODE : 401-566

SIGLE : ACL 182

COMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer la mise en place et le service des menus table d'hôte

DURÉE DE L'ÉPREUVE: 7 heures

OBJETS D'ÉVALUATION	STR.*	ASPECTS OBSERVABLES	POND. %	ÉLÉMENTS - CRITÈRES	POND. %
Effectuer le service	PS	3. Service du menu table d'hôte	30	3.1 Régularité des portions de chaque mets à servir selon les directives	5
				3.2 Choix adéquat des plats de service des mets selon les directives de l'établissement	5
				3.3 Température adéquate des mets et des plats de service selon les normes de service	4
				3.4 Disposition appropriée des mets à servir dans les plats selon les directives de l'établissement	11
				3.5 Propreté des plats de service au regard de l'esthétique	5

* Stratégie d'évaluation : PS - PROCESSUS, PT - PRODUIT

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DE PROGRAMME : Cuisine d'établissement CODE : 401-566

TITRE DE COURS : 20 - MISE EN PLACE ET SERVICE DES MENUS TABLE D'HÔTE SIGLE : ACL 182

COMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer la mise en place et le service des menus table d'hôte DURÉE DE L'ÉPREUVE: 7 heures

OBJETS D'ÉVALUATION	STR.*	ASPECTS OBSERVABLES	POND. %	ÉLÉMENTS - CRITÈRES	POND. %
	PS	4. Vérification de l'efficacité du service	25	4.1 Manifestation de l'esprit d'équipe chez le candidat tout le long du service	5
				4.2 Exécution conforme des commandes à la suite de l'annonce de l'aboyeur	10
				4.3 Contrôle du comportement au regard du stress par le candidat tout le long du service	5
				4.4 Propreté du poste de travail maintenue tout le long de l'épreuve	5

* Stratégie d'évaluation : PS = PROCESSUS, PT = PRODUIT

Gouvernement du Québec
Ministère
de l'Éducation

16-7318